vinetur

15 bocados con mucho glamur en la I Semana de la Tapa de Food Hall Galería Canalejas

I Semana de la Tapa - del 8 al 14 de julio. Food Hall Galería Canalejas - Alcalá, 12. La ruta de tapas más fresca de Madrid.

martes 9 de julio de 2024

ESCRITO POR COUNTRY MOUSE



¡Empieza la ruta de tapas más fresca de Madrid! 15 restaurantes participan en la I Semana de la Tapa de Food Hall Galería Canalejas (C/ Alcalá, 12), del lunes 8 al domingo 14 de julio. Sorlut, St. James, SLVJ, Garelos, Le Petit Dim Sum, DBellota y MAD

Gourmets, entre otros, ofrecen una tapa emblemática de su estilo de cocina, acompañada de una cerveza por solo 5'5€. Así, el acogedor oasis gastronómico climatizado de Galería Canalejas, alternativa al sofocante calor estival, reúne una selección de bocados internacionales, desde la alta fusión japonesa a la China milenaria, además de embutidos y quesos italianos, ostras francesas... Sin olvidar delicias nacionales como la morcilla ibérica, la patata gallega, la gamba roja mediterránea y la paella valenciana.

Integrado por una veintena de bares y restaurantes de referencia nacional e internacional, Food Hall Canalejas espera recibir 340.000 visitantes de julio a septiembre. "Muchos de ellos son turistas extranjeros que vienen atraídos por nuestras tapas y otras joyas de nuestra gastronomía", apunta José Luis Armengol, director de St. James. Según Hostelería España, un 74% de los turistas internacionales valora la tapa como elemento diferenciador de nuestro país. Hotspot gastronómico junto a la Puerta del Sol desde su apertura hace dos años, Food Hall Canalejas recibió 1.357.050 visitantes durante 2023.

"Viajamos por las cocinas del mundo sin salir del Kilómetro Cero", añade José Luis Armengol, también portavoz de la Asociación Food Hall Canalejas, organizadora de la Semana de la Tapa. "Una tapa con una cerveza fresquita en un interior amplio y climatizado como Food Hall Canalejas es el planazo de julio en Madrid", añade. Colaboran Mahou, Alhambra y Estrella Galicia.



Para abrir boca, la Ostra Speciale 'Daniel Sorlut' en Sorlut, fresca y carnosa, suave y salina, cultivada en la región Charente-Maritime, que también puede acompañarse de un vino blanco. A continuación, saltamos al lejano Oriente para saborear el crujiente rollito de pato Pekín con salsa hoisin de Le Petit Dim Sum (Grupo China Crown), referente de la gastronomía china en España.

De aquí y de allí

Sin perder de vista el sol naciente, a un paso degustamos el 'dinamita roll' de SLVJ Bites Canalejas, recién elaborado por su sushiman, relleno de cangrejo y envuelto en hoja de soya, bañado en mantequilla trufada. Si entra la morriña, nos consolamos con una tapa de lo más sabrosa con patata panadera de Lugo, huevo y gamba roja en Garelos, famoso también por su tortilla al estilo Betanzos, seguida de una croqueta de cocido y un buñuelo de morcilla con membrillo de manzana en DBellota. En este restaurante especializado en gastronomía española también disfrutamos de su queso manchego con boletus al Pedro Jiménez y trufa blanca... Como para no chuparse los dedos.

Para los amantes de la vieja Italia, Grazie Mille Mozzarella Bar nos propone su tapa de queso Capri de leche cruda de cabra, con cremosa burrata, tomatitos semisecos y pesto genovés. La explosión de aromas y sabores azzurros continúa con la tabla mixta de salami y queso pecorino en Spritzeria. Sin embargo, antes quien no habrá querido cortejar su cerveza con la paella del día de St. James, entre ellas la auténtica valenciana de verdura, conejo y caracoles. Considerada por muchos como "la mejor paella de Madrid", es sin duda el plato más internacional de la cocina española.



Por si nos hemos quedado con hambre, el resto de paradas del área MAD Gourmets sirven pinchos morunos de pollo con pantumaca (Bocados), ensaladilla rusa (BugaBar), alitas y fingers de pollo a la barbacoa (Robs Burger), empanadillas y croquetas variadas (Harlem, Pinchos, Tapas)... Para rematar la faena, nos endulzamos con un macaron de galleta rellena de frambuesa, chocolate y otros muchos sabores en la heladería italiana Amorino, acompañado de un café por solo 3'5€.

Food Hall Galería Canalejas abre de domingo a jueves de 12:00 a 00:00 ininterrumpidamente, hasta las 01:00 viernes y sábados. Además, se regalan dos horas de aparcamiento en Parking Centro Canalejas de lunes a domingo por cualquier consumición. Toda la información sobre sus bares y restaurantes está disponible en www.galeriacanalejas.com/restaurantes. Síguenos en las redes sociales: IG (@foodhallgaleriacanalejas), FB (@FoodHallGaleriaCanalejas), YouTube (@FoodHall_GaleriaCanalejas) y TikTok (@foodhallcanalejas).

Video